

SNI

SNI 01-4864-1998

Standar Nasional Indonesia



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) Bika ambon ini disusun bertujuan untuk melindungi konsumen dari segi mutu, disamping itu juga untuk ;

- melindungi produsen
- mendukung perkembangan Industri

Standar ini disusun oleh Balai Industri Medan dan telah dibahas melalui rapat-rapat teknis Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 26 Pebruari 1998.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari Produsen, Konsumen, Peneliti dan Instansi terkait.

Daftar isi

Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	2
5 Pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Syarat lulus uji	4
8 Pengemasan	4
9 Syarat penandaan	4

Bika ambon

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan Bika ambon.

2 Acuan

- Hasil pengujian Bika ambon di Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Medan.
- SNI 01 - 0222 - 1992, Bahan tambahan makanan.
- SNI 01 - 2891 - 1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 09 - 2897 - 1992, Cara uji cemaran mikroba.
- SNI 19 - 0428 - 1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan
- SNI 19 - 2896 - 1992, Cara uji cemaran logam.
- Undang-undang RI No. 23 tahun 1992, tentang kesehatan.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men-Kes/Per/IX/95, tentang bahan tambahan makanan.

3 Definisi

Bika ambon adalah makanan semi basah dibuat dengan campuran tepung, kanji, telur, santan, gula dan bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu bika mbon seperti pada tabel dibawah ini

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu.

NO	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan - bau - rasa - warna - tekstur		normal normal normal berongga
2.	Air	b/b, %	max. 35,0
3.	Protein	b/b, %	min. 2,0
4.	Lemak	b/b, %	min. 10,0
5.	Gula	b/b, %	min. 16,0
6.	Bahan tambahan makanan	b/b, %	sesuai SNI 01-022-1992
7.	Cemaran logam : - Timbl (Pb) - Raksa (Hg) - Tembaga (Cu) - Seng (Zn) - Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	maks. 2,0 maks. 0,05 maks. 2,0 maks. 40,0 maks. 40,0
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
9.	Cemaran mikroba : - Angka lempeng total - E. Coli - Kapang/khamir	koloni/gr APM/gr koloni/gr	maks. 10^6 maks. < 3 maks. 10^4

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 19 - 0428 - 1989, petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01- 2891 - 1992, cara uji makanan dan minuman.

6.2 Persiapan contoh

Persiapan contoh semi padat sesuai dengan SNI 01-2891-1992, cara uji makanan dan minumn

6.3 Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 19 - 2891 - 1992, cara uji makanan dan minuman butir 5.1.

6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 19 - 2891 - 1992, cara uji makanan dan minuman butir 7.

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 19 - 2891 - 1992, cara uji makanan dan minuman butir 8.2.

6.6 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 19 - 2891 - 1992, cara uji makanan dan minuman butir 9.

6.7 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01 - 0222 1992, cara uji bahan tambahan makanan.

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, cara uji cemarkan logam.

6.9 Arsen (As)

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, cara uji cemarkan logam butir 6.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, cara uji cemarkan mikroba.

7 Syarat lulus uji

Contoh dinyatakan lulus uji bila memenuhi syarat mutu pada butir 4.

8. Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi dan aman selama pengangkutan dan penyimpanan.

9. Syarat penandaan

Syarat penandaan Sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 1992 tentang kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id